

Sladoled torta ledeni poljubac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 3 belanceta
- 180 g šecera
- 1 kašika alkoholna sirceta

Za fil:

- 500+200 g malina
- 3 žumanceta
- 120 g šecera
- 125 ml poluslatkog belog vina
- 100 g bele cokolade
- 4 dl slatke pavlake
- 1 kesica (10 g) želatina
- 2 kašike vode

Priprema

Umutiti 3 belanceta sa 180 gr šecera i 1 kašikom sirceta, Masu staviti u kalup precnika 24 cm prethodno obložena papirom. Rernu zagrejati na 200 stepeni staviti kalup, smanjiti temperaturu na 100 stepeni i sušiti 2 sata. U posudu staviti 1 želatin dodati 2 kašike vode i ostaviti da nabubri. U mutiti penasto 3 žumanca sa 120 gr šecera, dodati 125 ml vina i na pari kuvati da se zgusne (malo ce se zgusnuti), skinuti sa vatre i dodati nabubreli želatin i mešati malo da se želatin istopi. Ostaviti da se ohladi. 500 gr malina izblendirati i ispasirati da ne bude koštica. Umutiti 4 dl slatke pavlake, dodati hladan fil od žumanaca. Masu podeliti na 2 dela u jedan deo dodati 100 gr istopljene bele cokolade a u drugi deo ispasirane maline. Suvu koru od belanaca staviti u kalup sa

obručem prečnika 24 cm, preko fil sa belom cokoladom pa preko fil sa malinama. Poredjati maline (200 gr) i blago ih viljuškom utisnuti u fil. Ostaviti tortu u zamrzivac preko noci da se zamrzne i koristiti.

Savet

Fantastinog ukusa , nešto između torte i sladoleda, idealna za vrele letnje dane. uvati je zamrznutu u zamrzivau po potrebi sei kao tortu (super se see zamrznuta), da stane 5-6 minuta bude kao dobro rashladjena torta a odmah kad se koristi kao da jedemo sladoled. Voe po želji, ovaj put kod mene maline, jer ih obožavam volim njihov kiselkast ukus osvežavaju.